

## lasagna van courgette



Aantal personen: 2

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingredienten:

1 grote courgette

blik tomaten blokjes

1 flinke teen knoflook

olijfolie milde

peper

50 gr bloem

2 eieren

2 bolletjes mozzarella, in blokjes

---

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200gr.

Voor de tomatensaus:

Verhit wat olie in een braadpan en bak hierin zachtjes de in dunne plakjes gesneden knoflook(5min).

Doe dan de tomaatblokjes en basilicum erbij, breng op smaak met peper en zout en laat een half uurtje heel zachtjes koken.

Maak van de bloem en eieren een beslag, maak op smaak met peper, zout en vers geraspte nootmuskaat.

Haal de plakken courgette door dit beslag en bak ze in hete olie.

Laat de plakken uitlekken op keukenpapier.

Leg dan een laag van de plakken in een(of 2 kleine) ovenschaaltje(s), daarover wat tomatensaus en dan wat van beide kaassoorten.

Maak nog een laag en eindig met de kaas.

Zet de schaal in de oven en laat 30 min bakken.

Lekker met een warm ciabatta broodje.

---

Dit recept is keer bekeken.